Il mezzo più sicuro e più pronto per propagare gli ulivi galletti si è per innesto a marza nel finir di Giugno, e quì senza starmi a trattenere sopra tante avvertenze che gli agronomi fanno sulla coltivazione degli ulivi in genere, sul loro mantenimento, sulla loro concimazione, sulla loro propagazione, sulle loro malattie ec. ec. rimanderò al *Trattato sull'ulivo* del Tavanti, già citato, chi volesse essere istruito più a fondo intorno a questa materia (*a*).

Le ulive gallette ho detto che si preferiscono per cibo anzichè farne olio, ma siccome nello stato in cui si colgono per questo scopo sono aspre e sgradevolissime per la gran quantità d'acido gallico che contengono, nè si potrebbero in modo alcuno mangiare, così conviene indorcirle con un metodo che forse non dispiacerà conoscere.

Colte le ulive colla massima avvertenza perchè non soffrano percosse ed ammaccature, per le quali annerirebbero e presto si guasterebbero, si pongono in un adattato vaso di terra e col mezzo di scope o di altre frasche poste forzatamente a bocca del vaso, si tengono ferme acciò non galleggino nel liquido che vi si aggiunge, e che deve sempre ricuoprirle perfettamente. Un tal liquido è una soluzione caustica di potassa, conosciuta più comunemente coi nomi di *ranno forte* o *lissivia*, e di *acqua maestra dei saponai*. Invece della potassa, alcuni fanno uso della soda, ed altri della sola acqua di calce. Dopo quattro o sei ore che le ulive sono state immerse in questo ranno, e che la loro polpa si stacca sufficientemente dal nocciolo, senza essere divenuta troppo morbida, si scola il ranno, si rilavano le ulive senza toccarle nè levarle dal vaso con molta acqua fresca; quindi per il corso di molti giorni e fino a che non abbiano perduto il sapore alcalino, ma ne abbiano acquistato uno piacevole si tengono continovamente sommerse nell'acqua pura la quale si rinnuova sempre due volte per giorno. Per protrarne più a lungo la loro conservazione allorchè saranno ridotte mangiabili nel modo indicato, si tengono nella salamoja ossia in una soluzione di sale comune nell'acqua, che abbia un sapore salso ma non soverchio. Questa salamoja si rinnuova ogni otto giorni, e volendo portare più in là che sia possibile la conservazione delle ulive così indolcite, si fa la salamoja ogni volta un poco più carica di sale.

In tal modo acconce le ulive diventano di piacevole sapore, e sono ricercate alle mense nel tempo di inverno, come già usavano anche i Romani anticamente nel modo che rilevasi dal seguente distico (*b*).

Haec quae picenis venit subducta tapetis,
Inchoat atque eadem finit oliva dapes.

Per rendere le ulive mangiabili i Greci ed i Romani si servivano ancòra essi del sale o di altre specie di condimenti fra i quali il mosto, la sapa, l'idromele, l'aceto, con più vari semi ed erbe aromatiche, come si può vedere in Catone, in Columella, in Varrone ed in altri scrittori geoponici antichi (*c*).

Non è ben determinato di dove sia veramente originario l'ulivo, essendo però certo che esso non vive nei paesi fuori della zona temperata. Pare bensì che la di lui coltivazione fosse introdotta nell'Attica l'anno 781. avanti la prima Olimpiade, e che di lì ne passasse la coltura in Italia dopo il regno di Tarquinio Prisco, vale a dire verso l'anno 173. di Roma, e secondo della XLV Olimpiade. Bisogna peraltro avvertire che queste epoche non sono sicure, e pare anzi che in Italia ci fosse coltivato l'ulivo molto prima; al qual proposito si potranno consultare gli eruditi ragionamenti del Tavanti i quali trovansi nel di lui più volte citato Trattato sull'ulivo Tomo I. pag. 18. e segg.

(*a*) Si possono consultare anche i seguenti.—*Rozier* Dict. d'Agricult. T. VII. pag. 189. e segg.—*Gandolfi* Saggio sugli ulivi.—*Picconi* Saggio sull'economia olearia. —*Amoureux* Traité sur l'olivier etc. ed altri.

(*b*) Martial. Epigram. 34. Lib. 13.

(*c*) Ved. *Tanara* L'economia del cittadino in villa pag. 481. e segg.—*Ottav. Targioni Tozzetti* Lezioni d'Agricoltura T. V. pag. 123. Gli antichi solevano anche seccare le ulive mature e nere per mangiarle, cosa che ancora ai giorni nostri si costuma nel Pisano, nel Lucchese e nel Pietrasantino, adoprando per questo oggetto piuttosto le ulive da fare olio.

Ottavio Muzzi dis: Demet.° Scarabini inc.

OLEA SATIVA Amygdaeformis
Ulive Gallette